

7 Qt. Digital Slow Cooker

USER GUIDE

Model 1779208

Mijoteuse numérique de 7 litres

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Modèle 1779208

Thank you for choosing a Calphalon 7 Qt. Digital Slow Cooker.

The **Calphalon Kitchen Electrics** collection features our exclusive **Opti-Heat System.** Designed to provide accurate temperature control and even heat delivery, Opti-Heat ensures that foods cook evenly and thoroughly, for reliable results you can count on - every time.

Be sure to carefully review this guide before using your digital slow cooker. Keep the guide handy for future reference should you have any questions about your digital slow cooker's operation.

TABLE OF CONTENTS

If you have questions or concerns, or wish to return product(s), please contact **Calphalon Customer Service** at **1-800-809-7267**. Please do not return this product to the store.

SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible situations that may occur. Caution must be exercised when installing, maintaining or operating this appliance. Common sense, caution and care must be exercised when maintaining or operating your slow cooker. Contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer with any issues you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words & Labels

Always read and obey the safety messages included in this guide. Look for the following safety symbols, which will alert you to potential hazards.

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

ATTENTION!

ATTENTION! The slow cooker may emit a light smoke and/or odor as it heats up during the first few minutes of operation. This is due to residual oils left over from the manufacturing process; this is common for any type or brand of slow cooker and not a defect. This will dissipate quickly and is not a reason for concern.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following.

1. Read all instructions in this guide before attempting to operate your appliance.
2. This product is designed for household use only. Do not use appliance for other than its intended purpose. Do not use outdoors nor around water.
3. Do not touch hot surfaces of slow cooker. Appliance surfaces are hot during and after use. To prevent burns or personal injury, use handles or knobs and use pot holders or oven mitts when in contact with the unit.
4. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or slow cooker base in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Always use slow cooker on a dry, level surface. Do not place on sink drain board.
7. Do not operate the unit on furniture with wood finishes.
8. Allow air circulation around the slow cooker, keeping it away from window treatments, walls, towels or other combustible materials.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Before unplugging the slow cooker from the electrical outlet, be sure to press the **Start/Cancel** button to turn off slow cooker. To disconnect, press **Cancel**, then remove the plug from wall outlet. Unplug from electrical outlet and cool completely when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
11. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after any part of the appliance malfunctions or is damaged in any manner. Contact **Calphalon Customer Service** at **1-800-809-7267** for examination, repair, or adjustment.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. The use of accessory attachments not recommended by Calphalon may cause injuries. Use only the removable ceramic crock provided inside the aluminum liner.
14. Never plug in or turn on the slow cooker without the removable ceramic crock in place.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance that contains hot liquids or foods. Do not move while cooking.
16. Only place foods in the removable ceramic crock of slow cooker (not directly in the aluminum liner) to avoid risk of electric shock.
17. Do not place removable ceramic crock and glass cover in the microwave or on the stove top.
18. When hot, do not place removable ceramic crock on any surfaces that are not heat resistant.
19. Do not operate the slow cooker when the crock is empty. Make sure it is at least ½ to ¾ full before operating.
20. Do not refrigerate foods in the removable ceramic crock and then place directly in the slow cooker to begin cooking. Instead, refrigerate foods in separate storage containers.
21. Do not reheat foods using your slow cooker.
22. The slow cooker is not designed to operate via a separate remote control system or external timer.
23. Always operate the slow cooker with the provided glass cover in place for the recommended amount of time. Do not use any other type of cover on the slow cooker during cooking or storage.
24. Prevent steam burns when removing the glass cover from a hot, slow cooker by angling the cover away from you when removing it.
25. It is safe to use metal, nylon, wooden, and plastic utensils with your slow cooker. Use caution as utensils could get hot if left in the crock. Please use with caution.
26. Do not chop, cut, blend, or mix in the crock.
27. Keep the slow cooker clean by following the recommended **Cleaning & Care** instructions found on **page 14**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Avoid Electric Shock

⚠ CAUTION

This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and it should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding receptacle from this plug. If the plug fails to fit into an existing outlet, contact a qualified electrician to update the outlet.

Short Cord Instructions

Your Calphalon slow cooker has a short power cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from becoming entangled with it or tripping over a longer cord. Do not allow children to be near this appliance without adult supervision. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. The extension cord must include a 3-prong grounding plug. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type, 3-wire cord.

GETTING TO KNOW YOUR DIGITAL SLOW COOKER

Parts & Features

1. **Brushed, Stainless Steel Exterior** – Durable, sleek, and easy to clean.
2. **Tempered, Glass Cover** – Seals in the heat and allows you to see inside the slow cooker. Dishwasher safe.
3. **Cool-Touch Handles** – Silicone-wrapped to stay cool during cooking.
4. **7 Quart Ceramic Crock** – Extra-large capacity and is removable for easy cleaning in the dishwasher.
5. **Digital Display with 24-Hour Timer** – Offers a choice of Warm, Low, High, and Auto settings. The internal sensor ensures temperature accuracy.
6. **Auto Setting** – The Auto Setting cooks on High for 2 hrs. then automatically changes to Low for the remainder of the programmed cooking time.
7. **High/Low Modes** – Provides the option to cook on High for a few hours or Low for slow cooking throughout the day.
8. **Warm Mode** – Keeps foods warm until serving.
9. **Cord storage** – Wraps underneath for convenient storage.



OPERATING YOUR DIGITAL SLOW COOKER

Setting	Cooking Temperature
High	200°F – 212°F
Low	195°F – 205°F
Warm	165°F – 180°F

Before the First Use

1. Carefully remove all the pieces of the slow cooker from the packaging and place on counter near a suitable electrical outlet. (See **page 4** for information regarding electrical requirements.)
2. Before the first use, wash the removable ceramic crock and glass cover in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Insert ceramic crock into slow cooker base.
4. Place slow cooker on a level, dry surface. Allow air circulation around the slow cooker, keeping it away from window treatments, walls, towels, etc.
5. Plug the power cord into 3-prong electrical outlet. The slow cooker will chime once and the **Start/Cancel** button will blink, which indicates the slow cooker is ready for operation.

Setting the Controls

Step1: FILL



Make sure the slow cooker is assembled with the ceramic crock in place, that it is on a dry, level surface, and it is plugged into a suitable electrical outlet. (See **page 4** for electrical requirements.)

To make clean-up easier, spray the inside of the ceramic crock with nonstick cooking spray.

Fill the ceramic crock between ½ and ¾ full with ingredients. This meets food safety standards and ensures that your food will cook thoroughly. Spread the ingredients evenly across the bottom of the crock.

Here are a few tips regarding ingredients:

- **REFRIGERATE** perishable foods before placing them in a slow cooker.
- **THAW** any frozen ingredients, such as poultry and meats before placing them in the slow cooker.
- **CUT** large pieces of meat (such as roasts or whole poultry) into pieces and remove skin and excess fat to ensure thorough and even cooking.
- **BROWN** meats, including ground meats, before adding them to the slow cooker for additional flavor, if desired.
- **LAYER** foods according to how quickly they cook. Meats cook more quickly than vegetables in a slow cooker. Layer vegetables first, then meat, and pour any cooking liquids over top.

Step 2: SELECT COOKING MODE

Each time the digital slow cooker is powered on, you will notice it displays default settings – **Auto** cooking mode and 6 hours of total cooking time. However, you may adjust the settings to suit your specific cooking needs. **Press Start to Cook** will blink on the display panel until the **Start/Cancel** button is selected, if a selection is not made within the allotted time, the slow cooker will go into the "sleep" mode.

To modify the cooking mode, press the **Up** and **Down** arrows positioned next to the cooking mode options. Select between **Auto, High, Low** and **Warm**. Most slow cooker recipes provide cooking times for either **Low** or **High** settings, please use these as your guide. Consider the following general tips for selecting a heat setting.



Auto – This automatically sets the slow cooker to operate on **High** for two hours. Then, the slow cooker switches over to **Low** for the remainder of the programmed cooking time. Note that **Auto** will be displayed, even though the slow cooker is cycling through High and Low cooking temperatures.
At the end of the programmed cooking cycle, the slow cooker will transition to **Warm** mode and keep the food warm until serving.



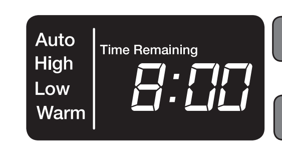
High – Use this setting when time is short and you need food cooked within a few hours. In general, one hour of cooking time on High is equal to two hours on the Low setting.



Low – Choose this setting when you want to place food in the slow cooker in the morning and return home in the evening to serve dinner. Many main dish recipes cooked on the Low setting take eight to ten hours.



Warm – Use this setting to keep cooked foods warm until serving. **DO NOT** use the Warm setting to reheat leftovers or to cook foods (since the temperature is not hot enough to do so).



Step 3: SET TIMER

Your digital slow cooker is equipped with a 24-hour digital timer, so it can accommodate all of your slow cooking needs.

To set the timer, press the **Up** or **Down** arrows to increase or decrease the cooking time in 30-minute increments.

Step 4: BEGIN COOKING

Note: The slow cooker does not begin cooking until you press the **Start/Cancel** button.



Once pressed, **Start** will stop flashing and remain illuminated. **Press Start to Cook** will disappear on the display and **Time Remaining** will appear, indicating the remaining cooking time. The time remaining will be displayed and count down until there is no time cooking time remaining.

To Change Cooking Mode or Time: If you decide you'd like to change the cooking mode or time during the cooking process, you may press the corresponding **Up** or **Down** arrows to adjust accordingly. The time will adjust by 30-minute increments.

To Cancel a Cycle: If you need to cancel a cooking cycle for any reason, simply press the **Start/Cancel** button and the slow cooker will stop cooking and return to default mode. The default cooking modes will reappear and the **Start/Cancel** button will flash.



Step 5: AUTOMATIC KEEP WARM

At the end of the programmed cooking time the slow cooker will chime once and the display will show **Cooking Complete**. Then the slow cooker automatically switches to the **Warm** setting until serving (up to 4 hours). So, if you're running late, there is no need to worry. Your food will be hot and ready to eat when you are.

Step 6: POWER OFF AND SERVE

Before serving, press the **Start/Cancel** button if the slow cooker is still operating. Next, grasp the electrical plug securely and remove it from the outlet.

⚠ WARNING

DO NOT cook foods using the **Warm** setting. Doing so may result in food poisoning. The **Warm** setting is intended to keep cooked, hot foods warm until serving.

DO NOT reheat leftovers in a slow cooker. Doing so may result in food poisoning. Instead, reheat leftovers on the stove top or in a microwave until steaming hot, and then move to the slow cooker to keep warm for serving.

⚠ CAUTION

Use caution when removing the glass cover. Be sure to use the cool touch handles and pot holders or oven mitts whenever touching the base of the slow cooker. Carefully tilt the glass cover away from you to avoid burns from escaping steam. Use pot holders or oven mitts to remove the crock from the slow cooker, if desired. Never place the hot slow cooker or crock directly on a wooden table or other non-heat resistant surface. Once serving is complete. Remove any left over food and refrigerate in storage containers. Do not use your ceramic crock for food storage.

TIPS FOR SUCCESSFUL SLOW COOKING

Your Calphalon Digital Slow Cooker allows you to create restaurant-quality dishes that are ideal for effortless entertaining as well as everyday meals. Enjoy adding a gourmet touch to your favorite, slow-simmered recipes. We've compiled a few helpful tips to get you started.

Adapting Recipes

As you become familiar with your new kitchen appliance, we want to share a few suggestions for adapting your traditional recipes for the slow cooker. You may want to begin by referring to slow cooker cookbooks for recipes similar to those you want to adapt. They will serve as a guide for cooking times and temperatures. Also, refer to our **Suggested Settings** on **page 13** and our collection of **Slow Cooker Recipes** that begin on **page 18.**

Why Moist Heat?

In general, slow cooking is a moist heat method of cooking. Steam accumulates under the glass cover during cooking, which naturally maintains moisture during the cooking process. This type of cooking is especially good for tenderizing foods and for developing flavors as they simmer.



Slow Cooking Tips:

- When using traditional recipes for the slow cooker, reduce the liquid by about one-half, unless making soup or long grain rice.
- If you lift the glass cover at the end of the cooking time and discover there is too much liquid that has accumulated during cooking, remove the cover. Set the slow cooker on **High** for about 30 minutes and some of the liquid will evaporate.
- Cut vegetables into approximately 1-inch pieces so that they are bite-sized and cook evenly.
- Reserve tender vegetables (such as broccoli and asparagus), pasta, and quick-cooking rice (parboiled), and add during the final 30 minutes of cooking time.
- Dairy products tend to break down when using a long cooking process. It's best stir them in about 30 minutes before the end of the cooking time.
- Seafood should be added during the last hour to avoid overcooking.
- Brown meats, including ground meat, before slow cooking for added flavor. And, slice larger cuts of meat (such as pot roast) into pieces before placing in slow cooker.
- When slow cooking a roast, add approximately 1 cup of liquid (i.e., beef or vegetable broth or stock) to the ceramic crock for a 2½ to 3lb. roast.
- The temperature, size and density of ingredients will affect cooking times. Check cooked foods with a meat thermometer, if possible, to make sure they reach an internal temperature of at least 160˚F.

Tip

Remember to keep the glass cover in place while slow cooking. Each time the glass cover is removed, the crock temperature drops by about 10–15 degrees. This drop in temperature may require that you extend the cooking time by 20 minutes or more.

Suggested Settings

The following chart is meant to serve as a general guide for choosing appropriate slow cooker times and temperatures. Experiment with your favorite foods and recipes to determine ideal cooking cycles.

Food	Suggested Cooking Cycle Choose **ONE** of the settings below to determine your cook time		
	HIGH	LOW	AUTO
Barbeque Ribs	4 hours	8 hours	6 hours
Pot Roast	4 – 5 hours	8 – 10 hours	6 – 8 hours
Soup, Stew or Chili	4 – 5 hours	8 – 10 hours	6 – 8 hours
Pork Chops	3 hours	6 hours	4 hours
Barbeque Chicken Wings (browned), in sauce	2 hours	4 hours	
Cocktail Meatballs (cooked), in sauce	1 hour		

CLEANING & CARE

Before Cleaning

1. **CANCEL** – Press the **Start/Cancel** button if slow cooker is still in operation.
2. **UNPLUG** – Carefully unplug the slow cooker's power cord from electrical outlet.
3. **REMOVE LEFTOVERS** – Remove any leftover food and place in storage containers before refrigerating. Do not store leftovers in the crock.
4. **COOL** – Let slow cooker cool completely before attempting any cleaning. The metal parts of the base will be hot after use.

⚠ WARNING

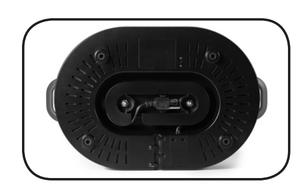
Unplug slow cooker before cleaning. Failure to do so may result in risk of serious injury and electric shock.

Cleaning the Slow Cooker

- Allow the slow cooker to cool and then remove the ceramic crock.
- Wash the crock and glass cover in the dishwasher, if desired. Or hand wash in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the slow cooker base with a clean, damp cloth. **DO NOT** use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch the surface of the slow cooker. **DO NOT** immerse the slow cooker base, cord or plug in water. Immersing the base in water may be dangerous and will **void the Warranty.**
- Place crock in slow cooker base and place glass cover on top.

NOTE: Do not operate the slow cooker without the ceramic crock in place.

STORAGE



Wrap the electrical cord under the slow cooker for easy storage. Store the slow cooker upright on a clean, level, dry surface. Do not store anything on top of the slow cooker.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

My slow cooker is not heating up; what am I doing wrong? Be sure the power cord is plugged into a suitable outlet. See **page 4** for electrical requirements. Then, check to make sure you've selected both the cooking mode and time. Finally, press the **Start/Cancel** button to start the cooking process.

How do I know which heat setting to choose?
Refer to our handy **Suggested Settings** chart on **page 4.** Also, you may want to look at existing slow cooker recipes. They provide suggested cook times and heat settings. Most foods may be cooked on either the **Low** or the **High** setting. It depends on the amount of time available for cooking and how tender you want the food to become. The longer the cook time, the more tender the food. You may want to take the guess work out of setting the controls and use the **Auto** mode, which is specifically designed to switch to **Low** after 2 hours on **High** for the remainder of the programmed cooking time.

I've cooked my food for the designated time, but it's not steaming hot. How could this be? Check to make sure you didn't start with frozen ingredients. All foods you place in the slow cooker should be thawed before using. Ensure the slow cooker is not overfilled. The USDA recommends filling a slow cooker between ½ and ¾ full. Finally, make sure you cut large pieces of meat or poultry into smaller pieces before cooking.

My new slow cooker seems to cook faster than my previous slow cooker that I bought 20 years ago. Could this be? Yes. For improved food safety, today's slow cookers are manufactured to cook at slightly higher temperatures than older models. So, you will find that foods become hot and steamy more quickly.

While cooking family dinners I often run out of room in my regular oven. Can I use my slow cooker to serve dishes such as mashed potatoes? If so, what setting should I use? Yes. Simply spray your ceramic crock with nonstick cooking spray and spoon in the mashed potatoes. Cover and set the slow cooker on the **Warm** setting. This will keep the potatoes (or other side dishes) warm without scorching them. If serving buffet-style, be sure to keep the slow cooker cord out of reach so guests don't become tangled while serving themselves.

The power went out, and I discovered my cold, slow cooker full of food had been sitting on the counter for several hours. If I heat the food to steaming hot, will it be safe? As the saying goes, "when in doubt, throw it out". Food that sits at room temperature for more than two hours is no longer safe to eat and should be discarded.

WARRANTY

Register your Digital Slow Cooker – It's Easy!

Please register your product to ensure that we have the correct information in our system for any warranty inquiries. **Retain the original sales receipt**. Without registering your product or having the original sales receipt, we will consider the warranty start date to be the date of manufacture.

Taking a few moments to register your product greatly expedites warranty inquiries and helps us continue to develop new products and services that make your culinary experience even better. Please visit **calphalon.com** for complete details.

Warranty

Limited One Year Warranty

Calphalon will repair or replace any 7 Quart Digital Slow Cooker found defective in material or workmanship within one year of the original purchase with the original sales receipt. This warranty applies when the 7 Quart Digital Slow Cooker is put to normal household use and is operated and cared for according to the instructions. This excludes damage from misuse or abuse, such as improper cleaning, neglect, accident, alteration, fire, theft, or use in a commercial establishment. Minor imperfections, surface markings as a result of shipping, and slight color variation are normal. This warranty excludes all incidental or consequential damages, except in those states that do not allow the exclusion or limitation of these damages. Without an original sales receipt or having registered your product with Calphalon, the warranty start date will be considered the date of manufacture. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that vary from state to state.

Customer Service

We want to hear from you. If you have a question, comment, or a recommendation, please contact us via our website, phone, fax or by mail.

Please do not return the product to the store. Please contact us directly with questions or comments about your slow cooker. Thank you!

Website
calphalon.com

Toll-Free Phone
1-800-809-7267
8:00am – 5:00pm EST, Monday-Friday

Fax
419-666-2859

Write to Us
Calphalon Customer Service
P.O. Box 583
Toledo, OH 43697
(Please, DO NOT send returns to this address)

Braised Lamb Shanks with Tomato & Fennel
Serves 6

Ingredients
2 Tbsp. all-purpose flour
2 Tbsp. olive oil
6 lamb shanks, (approx. 12 oz. each with bone)
2 c. onion, diced
2 c. carrot, peeled & diced
2 c. fennel bulb, diced
4 cloves garlic, peeled & crushed
2 bay leaves
10 sprigs thyme, bundled with twine
3 Tbsp. tomato paste
2 c. canned tomatoes, crushed with juice
2 c. dry red wine
5 c. chicken or lamb stock
Salt and pepper to taste

Garnish
3 Tbsp. Italian parsley, chopped

Directions
In a medium-sized bowl, add flour and ½ teaspoon salt and ⅛ teaspoon pepper. Coat lamb shanks with seasoned flour. Heat a 12" Calphalon skillet or omelette pan over medium heat. Add 2 tablespoons olive oil. Sear shanks on all sides to a golden brown color. Remove lamb shanks and place in slow cooker crock.

In the same pan, add onions and cook over medium heat until soft, about 2 minutes. Add carrots and fennel and continue to cook another 3-5 minutes. Add garlic, bay leaves, thyme bundle and tomato paste. Continue to sauté for about 2 minutes longer. Add red wine and reduce liquid by half, stirring to scrape bits from the bottom of the pan. Pour mixture over lamb shanks and add tomatoes with juice and stock. Cover slow cooker and cook for **8 hours using the Auto** setting or cook for **2 hours on High** and **6 hours on Low**. At 6 hours, lamb should be falling off the bone, skim fat as necessary from top, remove thyme bundle, bay leaves, adjust seasoning with salt and pepper. Stir in freshly chopped parsley. Serve with rice, potatoes or crusty bread.

Chili con Carne
Serves 8–12

Ingredients
3 lbs. lean ground beef (or ground turkey)
2 Tbsp. olive oil
2 c. onions, finely diced
4 cloves garlic, pureed
2 Tbsp. ground cumin, toasted
4 Tbsp. chili powder (Try a variety of chili blends such as ancho & chipotle)
⅛ tsp. cayenne pepper
1 Tbsp. canned chipotle chilies in adobo sauce, chopped
4 c. canned plum tomatoes, coarsely chopped
½ c. beef stock
2 bay leaves
Bundled stems of cilantro
1-12 oz. can red kidney beans, drained & rinsed
1-12 oz. can white kidney beans, drained & rinsed
½ c. cilantro, finely chopped

Garnish
1 c. Monterey Jack cheese, grated
1 c. sour cream
1 bunch green onions, finely chopped
2 limes, cut into wedges
Tortilla chips

Directions
Heat a 12" Calphalon nonstick omelette pan over medium heat. Add 2 tablespoons olive oil and heat for one minute. Add beef and brown. Pour off excess fat and transfer beef to the slow cooker crock. In same pan, add onions and cook until transparent about 2–3 minutes. Add garlic and continue to cook over medium for another minute. Be careful not to burn garlic. Transfer to slow cooker crock. Add cumin, chili powder, cayenne, chipotle chilies, tomatoes, beef stock and bay leaves. Cover and cook for **2 hours on High** and **½ hour on Low**. Add beans, season with salt and pepper and **cook for another 30 minutes on Low**. Add cilantro and mix well. Serve with garnish of Jack cheese, sour cream, green onions, limes and fresh tortilla chips.

Papaya Hoisin Braised Beef Short Ribs

Serves 8

Ingredients

3 lbs. beef short ribs about 2" in length
½ tsp. salt
¼ tsp. freshly ground black pepper
3 Tbsp. olive oil
1 onion, finely diced
4 cloves garlic, chopped
4 Tbsp. tomato paste
½ c. hoisin sauce
¼ c. soy sauce
3 c. beef stock
2 bay leaves
1 papaya peeled, seeded and diced

Directions

Season the ribs with salt and pepper. Heat a Calphalon 5 Qt. Dutch oven over medium-high heat. Add 2 tablespoons olive oil and heat for one minute. Sear the short ribs, browning all sides. Remove ribs from pan and add to the slow cooker crock. Pour off any excess fat from the pan, and add 1 tablespoon olive oil, heat for a minute. Add the onions and sauté until translucent. Add the garlic and sauté 1 minute longer. Add the tomato paste and sauté for about a minute while mixing well. Transfer onion mixture to slow cooker and toss to coat ribs.

Add all the other ingredients to the crock, cover and cook for **10 hours using the Auto** setting or **2 hours on High and 8 hours on Low**. At end of the cooking time, the ribs should be tender and fall off the bone. Remove ribs from the liquid, set aside and cover with foil to keep warm. Remove and discard bay leaves and carefully place the mixture in a blender and puree until smooth. Add pureed liquid back to slow cooker crock, add ribs and serve when ready. Serve with jasmine rice or mashed sweet potatoes.

Pork & Navy Bean Cassoulet

Serves 8–12

Ingredients

3 lbs. boneless pork shoulder, cut into 1" dice
2 c. onion, diced
4 cloves garlic, minced
3 Tbsp. olive oil
2 c. chicken stock
3 c. canned tomatoes with juice, coarsely chopped
4 c. carrots, peeled and cut into ½" slice
2 c. dried navy beans, rinsed
3 sprigs fresh rosemary
6 sprigs fresh thyme
1 tsp. sea salt
½ tsp. freshly ground black pepper

Garnish

2 Tbsp. fresh Italian parsley, chopped

Directions

Trim fat from pork and cut into 1" dice. Preheat a 12" Calphalon omelette pan add olive oil and heat for an additional minute. Brown the pork well on all sides and add to the slow cooker crock. In the same pan, cook onions and garlic until onion is tender. Add onions and garlic along with remaining ingredients to the slow cooker crock and cook for **8 hours using the Auto** setting or **2 hours on High and 6 hours on Low**. At four hours, when pork is tender, check seasoning and adjust with salt and more pepper if required. Remove rosemary and thyme sprigs and top with parsley. Serve with hot, crusty French bread, rice or mashed potatoes.

Ratatouille

Serves 8–12

Ingredients

2 large eggplant, peeled and cut into 1" dice
sea salt
2 Tbsp. olive oil
3 c. onion, diced
½ tsp. freshly ground black pepper
5 cloves garlic, pureed
3 Tbsp. tomato paste
3 c. fresh plum tomatoes, diced (approx. 6 tomatoes)
3 c. canned plum tomatoes, coarsely chopped with juice
2 c. red bell pepper, seeded and cut into 1" dice
1 c. yellow bell pepper, seeded and cut into 1" dice
3 c. green zucchini, diced
2 c. yellow zucchini, diced
3 Tbsp. dried thyme
3 Tbsp. fresh basil, chopped

Directions

Sprinkle eggplant with salt and let stand in a colander to drain for ½ hour – 1 hour to drain. Press out excess moisture. Rinse the eggplant with water and pat dry with paper towels. Heat a 12" omelette pan over medium heat. Add olive oil and heat for another minute. Sauté onions until soft. Add black pepper and garlic and continue to cook for another minute. Transfer onion / garlic mixture to the slow cooker crock. Add tomato paste, eggplant, tomatoes, fresh and canned tomatoes with juice, bell peppers, zucchini, dried thyme, ½ teaspoon salt. Mix well. Cover and cook for **3 hours using the Auto setting** or cook for **2 hours on High and 1 hour on Low**. The vegetables should be tender, but still hold their shape. Stir in fresh basil. Serve hot, at room temperature, or chilled.

Shrimp, Chicken & Sausage Jambalaya

Serves 8-12

Ingredients

3 tsp. gumbo filé
¼ tsp. sea salt
½ tsp. dry mustard
3 tsp. fresh thyme, chopped
3 tsp. ground cumin, toasted
2 bay leaves
¼ tsp. cayenne pepper
Salt & freshly ground black pepper to taste
3 Tbsp. olive oil
2 lbs. chicken breasts, skinless/boneless, diced
1lb. fresh chorizo sausage, cut into ½"–thick slices
1 c. onion, finely diced
½ c. celery, finely diced
1 c. red pepper, finely diced
4 cloves garlic, minced
4 c. long grain rice
10 c. chicken stock
½ lb. 21–25 count shrimp, peeled & deveined
2 plum tomatoes, seeded and diced
3 Tbsp. fresh Italian parsley, chopped

Directions

Combine gumbo filé, sea salt, dry mustard, thyme, cumin, bay leaf, cayenne pepper, salt and black pepper in a bowl and set aside. Heat a 12" Calphalon nonstick omelette or 3 qt. sauté pan over medium heat and add 2 tablespoons of the olive oil. Season chicken with salt and black pepper and brown on all sides. Transfer chicken to a bowl. In the same pan brown sausage and transfer to the same bowl as chicken. In the same pan over medium heat, heat 1 tablespoon olive oil and sauté onions for 2–3 minutes or until they become soft. Add celery, red pepper and garlic and sauté for another minute. Transfer to a large bowl. Add spice mixture and rice to vegetables and stir to combine ingredients. Add chicken and sausage to slow cooker crock. Top with rice mixture and stir in stock. Cook for **2 hours on High**. Add shrimp and tomatoes and stir to combine. Cook for an additional **30 minutes on Low**. Remove bay leaves, stir in parsley, and check for final seasoning adjustment (salt & pepper) and serve.

White Bean Chili with Andouille Sausage

Serves 12

Ingredients

1-15½ oz. can cannellini beans, drained & rinsed
1-15½ oz. can butter beans, drained & rinsed
1-15½ oz. can navy beans, drained & rinsed
2 leeks, sliced into ½" pieces
1 large onion, chopped
2 red bell peppers, seeded and cut into 1" pieces
4 medium carrots, sliced into ½" thick coins
2 c. celery, sliced into 1" pieces
2 -12-oz. packages fully-cooked, Cajun-style Andouille sausage, sliced into 1" pieces
2 cloves garlic, minced
1 tsp. salt, or to taste
½ tsp. freshly ground black pepper
1 tsp. fresh thyme leaves, chopped
1 bay leaf
3 c. chicken stock
2 c. kale, chopped

Directions

Place all ingredients except the kale into the slow cooker crock. Cover and cook for **4 hours on High** or until the vegetables are tender, but still hold their shape. Add the kale during the last 30 minutes of cooking. Keep chili warm using the **Warm** setting until ready to serve. Serve hot over cooked rice or with cornbread.

Notes:



Mijoteuse numérique de 7 litres

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Modèle 1779208

Merci d'avoir choisi une mijoteuse numérique de 7 litres Calphalon.

Tous les **appareils de cuisine électriques Calphalon** sont dotés de notre système exclusif **Opti-Heat.** Conçu pour offrir un contrôle précis de la température et une chaleur uniforme, le système Opti-Heat veille à ce que la nourriture cuise uniformément et à point, pour des résultats fiables sur lesquels vous pouvez compter - en tout temps.

Assurez-vous de lire attentivement le présent guide avant d'utiliser votre mijoteuse numérique. Et gardez le guide à portée de main pour une référence ultérieure si vous avez des questions relativement au fonctionnement de votre mijoteuse numérique.

TABLE DE MATIÈRES

Si vous avez des questions ou des préoccupations, ou si vous souhaitez retourner le(s) produit(s), veuillez communiquer avec **le Service à la clientèle de Calphalon** au **1 800 809-7267.** Veuillez ne pas retourner ce produit au magasin.

DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

Les directives de sécurité qui apparaissent dans ce guide ne prétendent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles pouvant se présenter. Il faut faire preuve de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de cet appareil. Il faut également faire preuve de bon sens, de prudence et faire attention lors de l'entretien ou du fonctionnement de votre mijoteuse. Communiquez avec votre marchand, distributeur, agent de service ou fabricant relativement aux questions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, énoncés et étiquettes de sécurité.

Toujours lire et respecter les messages de sécurité mentionnés dans ce guide. Recherchez les symboles de sécurité suivants, lesquels vous avertiront des risques possibles.

⚠ Avertissement

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures personnelles graves ou la mort.

⚠ Mise en Garde

MISE EN GARDE – Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures personnelles mineures.

ATTENTION!

La première fois que vous utiliserez votre mijoteuse, une faible odeur ou de la fumée pourrait s'en dégager pendant les premières minutes d'utilisation. Ceci est causé par les huiles résiduelles provenant du processus de fabrication; ceci est commun à tous les types de mijoteuse et il ne s'agit pas d'un défaut. L'odeur se dissipera rapidement et vous ne devez pas vous inquiéter.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Au moment d'utiliser des appareils électriques, toujours suivre des précautions de sécurité de base.

1. Lire toutes les instructions du présent guide avant de tenter de faire fonctionner votre appareil.
2. Cette mijoteuse est destinée à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser l'appareil autre que pour son utilisation prévue. Ne pas utiliser à l'extérieur, ni à proximité d'un plan d'eau.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de la mijoteuse. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour prévenir les brûlures ou les blessures personnelles, utiliser les poignées et les boutons, ou utiliser des carrés de cuisine ou des gants de cuisine lors de contacts avec l'appareil.
4. Pour se protéger des décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la mijoteuse dans l'eau ou d'autres liquides.
5. Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
6. Toujours utiliser la mijoteuse sur une surface sèche et de niveau. Ne pas placer sur un égouttoir d'évier.
7. Ne pas faire fonctionner l'appareil sur un meuble avec fini de bois.
8. Permettre une circulation d'air autour de la mijoteuse, la gardant à l'écart des habillages de fenêtres, des murs, des serviettes et autres matériaux inflammables.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Avant de débrancher la fiche de la mijoteuse de la prise murale, s'assurer d'appuyer sur le bouton **Start/Cancel (Démarrer/Annuler**) pour éteindre la mijoteuse. Pour la débrancher, appuyer sur le bouton **Cancel (Annuler)**, puis déconnecter la prise.
11. Ne pas faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou qu'il ait été endommagé. Communiquer avec **le Service à la clientèle de Calphalon au 1-800-809-7267** pour faire examiner, réparer ou régler l'appareil.
12. Ne jamais placer la mijoteuse sur un brûleur à gaz ou électrique, ni à proximité, ou dans un four chaud.

13. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Calphalon peut causer des blessures. Utiliser uniquement le pot en céramique amovible fourni à l'intérieur de la cuve en aluminium.
14. Ne jamais brancher ou mettre en marche la mijoteuse sans que le pot en céramique amovible soit en place.
15. Il faut faire preuve d'une grande prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant des liquides ou des aliments chauds. Ne pas déplacer la mijoteuse pendant la cuisson.
16. Placer les aliments uniquement dans le pot en céramique amovible de la mijoteuse (et non dans la cuve en aluminium) pour éviter tout risque de choc électrique.
17. Ne pas placer le pot en céramique amovible et le couvercle en verre dans le micro-ondes ou sur la cuisinière.
18. Lorsque le pot en céramique est chaud, ne pas le placer sur une surface non résistante à la chaleur.
19. Ne pas faire fonctionner la mijoteuse lorsque le pot est vide. Veiller à ce que la mijoteuse soit remplie à la moitié ou aux trois quarts avant de la mettre en marche.
20. Ne pas réfrigérer les aliments dans le pot en céramique amovible, puis placer celui-ci directement dans la mijoteuse pour la cuisson. Réfrigérer plutôt les aliments dans des contenants séparés.
21. Ne pas réchauffer les aliments à l'aide de la mijoteuse.
22. La mijoteuse n'est pas conçue pour être utilisée par un système de télécommande distinct ou une minuterie externe.
23. Toujours utiliser la mijoteuse avec le couvercle en verre fourni bien en place pendant la durée de temps recommandée. Ne pas utiliser tout autre type de couvercle sur la mijoteuse pendant la cuisson ou le rangement.
24. Éviter les brûlures par vapeur lors du retrait du couvercle en verre d'une mijoteuse chaude en le soulevant en angle au moment de le retirer.
25. Il est sécuritaire d'utiliser des ustensiles de métal, de nylon, de bois et de plastique avec votre mijoteuse. Faire preuve de prudence puisque les ustensiles peuvent devenir chauds s'ils sont laissés dans le pot. Utiliser avec précaution.
26. Ne pas hacher, couper ni mélanger dans le pot.
27. Garder la mijoteuse propre en suivant les directives recommandées à la section **Nettoyage et entretien** à la **page 40**.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Éviter les décharges électriques

⚠ Mise en Garde

Votre mijoteuse est munie d'une fiche polarisée pour réduire le risque de choc électrique et devrait être branchée directement dans un réceptacle polarisé approprié. Ne pas couper ni retirer le réceptacle polarisé de la prise. Si la fiche n'entre pas dans la prise existante, communiquer avec un électricien qualifié.

Mode d'emploi du cordon court

Votre mijoteuse Calphalon est munie d'un cordon d'alimentation court à titre de précaution de sécurité pour réduire le risque de blessure personnelle ou matérielle à la suite d'un emmêlement ou en trébuchant avec un cordon plus long. Ne pas laisser des enfants être à proximité de cet appareil sans la supervision d'un adulte. Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisés, si utilisé avec précaution.

Si vous utilisez une rallonge:

1. la classification électrique du cordon ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à la classification électrique de l'appareil;
2. le cordon doit être placé de manière à ne pas pendre sur le comptoir ou la table, où il peut être tiré par des enfants ou risquer de faire trébucher;
3. la rallonge doit comprendre une fiche de mise à la terre à trois broches. Si votre appareil est muni d'un fil de mise à la terre, la rallonge doit être un cordon trifilaire de type mise à la terre.

COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE MIJOTEUSE

Pièces et caractéristiques

1. **Extérieur en acier inoxydable brossé** – Durable, mince et facile à nettoyer.
2. **Couvercle en verre trempé** – Conserve la chaleur et vous permet de voir à l'intérieur de la mijoteuse. Va au lave-vaisselle.
3. **Poignées froides au toucher** – Recouvertes de silicone pour demeurer froides pendant la cuisson.
4. **Pot en céramique de 7 litres** – Capacité extra grande et amovible pour un nettoyage plus facile au lave-vaisselle.
5. **Affichage numérique avec minuterie de 24 heures** – Offre le choix des modes Warm (Réchaud), Low (Bas), High (Élevé) et Auto. Le système sensoriel interne permet une exactitude de la température.
6. **Mode Warm (Réchaud)** – Conserve les aliments au chaud jusqu'au moment de servir.
7. **Modes High/Low (Élevé/Bas)** – Offre l'option de cuire à High (Élevé) pendant quelques heures ou à Low (Bas) pour une cuisine lente toute la journée.
8. **Réglage Auto** – Le mode **Auto** cuit au mode **High (Élevé) pendant 2 heures**, puis change automatiquement au mode **Low (Bas)** pour le reste de la durée de la cuisson programmée.
9. **Rangement du fil électrique** – S'enroule en dessous de l'appareil pour faciliter le rangement.



UTILISATION DE VOTRE MIJOTEUSE ÉLECTRONIQUE

Réglages	Température de cuisson
HIGH (ÉLEVÉ)	94 °C – 100 °C (200 °F – 212 °F)
LOW (BAS)	90 °C – 96 °C (195 °F – 205 °F)
WARM (RÉCHAUD)	74 °C – 82 °C (165 °F – 180 °F)

Avant la première utilisation

1. Retirer doucement toutes les pièces de la mijoteuse de l'emballage et la placer sur le comptoir à proximité d'une prise murale appropriée. (**Consulter la page 30** pour les renseignements relatifs aux exigences électriques.)
2. Avant la première utilisation, laver le pot en céramique amovible et le couvercle en verre dans l'eau savonneuse tiède. Rincer et sécher à fond.
3. Insérer le pot en céramique dans la base de la mijoteuse.
4. Placer la mijoteuse sur une surface sèche et de niveau. Permettre une circulation d'air autour de la mijoteuse, la gardant à l'écart des habillages de fenêtres, des murs, des serviettes, etc.
5. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise polarisée à trois broches. La mijoteuse sonnera une fois et le bouton **Start/Cancel (Démarrer/Annuler)** clignotera, indiquant que la mijoteuse est prête à utiliser.

Réglages des contrôles

Étape 1: CHARGEMENT



Veiller à ce que la mijoteuse soit assemblée avec le pot en céramique, sur une surface sèche et de niveau, et branchée dans une prise électrique appropriée. (**Consulter la page 30** pour les renseignements relatifs aux exigences électriques.)

Pour faciliter le nettoyage, pulvériser l'intérieur du pot en céramique d'un aérosol à cuisson antiadhésif.

Remplir le pot en céramique entre la moitié et le trois quarts d'ingrédients. Ceci satisfait aux normes de salubrité des aliments et veille à une cuisson parfaite de vos aliments. Étendre les ingrédients de manière uniforme dans le pot.

Conseils pour les ingrédients:

- **RÉFRIGÉRER** les aliments périssables avant de les placer dans la mijoteuse.
- **DÉCONGELER** les ingrédients congelés, comme le poulet et les viandes avant de les placer dans la mijoteuse.
- **COUPER** les gros morceaux de viande (comme des rôtis ou un poulet entier) en morceaux et retirer la peau et l'excès de gras pour assurer une cuisson complète et uniforme.
- **BRUNIR** les viandes, dont les viandes hachées, avant de les ajouter à la mijoteuse pour une saveur plus riche, au besoin.
- **ÉTENDRE EN COUCHES** les aliments selon leur rapidité de cuisson. Les viandes cuisent plus rapidement que les légumes dans une mijoteuse. Étendre les légumes en premier, puis la viande et verser tout liquide de cuisson par-dessus.

Étape 2: SÉLECTION D'UN MODE DE CUISSON

Chaque fois que la mijoteuse est mise en marche, vous remarquerez l'affichage des réglages par défaut – le mode de cuisson **Auto** et une durée de cuisson de 6 heures. Cependant, il est possible d'ajuster les réglages pour convenir à vos besoins de cuisson spécifiques. L'option **Press Start to Cook (Appuyer pour démarrer la cuisson)** clignotera sur le panneau d'affichage jusqu'à ce que le bouton **Start/Cancel (Démarrer/Annuler)** soit sélectionné. Si aucun choix n'est fait pendant la durée prévue, la mijoteuse se mettra en mode « sommeil ».

Pour modifier un mode de cuisson, appuyer sur les flèches **Up (Haut)** et **Down (Bas)** situées à côté des options du mode de cuisson. Sélectionner entre **Auto, High (Élevé), Low (Bas)** et **Warm (Réchaud).** La majorité des recettes à la mijoteuse offrent des durées de cuisson pour des réglages **Low (Bas)** ou **High (Élevé),** ainsi veuillez les utiliser à titre de guide. Prenez les conseils suivants en considération pour la sélection du réglage de la chaleur.



Auto – Ce mode règle automatiquement la mijoteuse à **High (Élevé)** pendant deux heures. Puis, la mijoteuse passe à **Low (Bas)** pour la durée de cuisson programmée restante. Veuillez noter que la mention **Auto** sera affichée, même si la mijoteuse passe par les températures de cuisson **High (Élevé)** et **Low (Bas).** À la fin du cycle de cuisson, la mijoteuse passe au mode **Warm (Réchaud)** et conserve les aliments au chaud jusqu'au moment de servir.



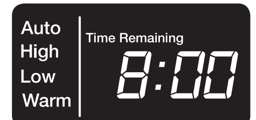
High (Élevé) – Utiliser ce réglage lorsque la durée est courte et que vous devez faire cuire les aliments en quelques heures. En général, une heure de cuisson au mode High (Élevé) est équivalent à deux heures au mode Low (Bas).



Low (Bas) – Choisir ce réglage lorsque vous désirez placer des aliments dans la mijoteuse le matin et servir le repas au retour à la maison en fin de journée. Plusieurs recettes de plats principaux cuits au mode Low (Bas) prennent de huit à dix heures de cuisson.



Warm (Réchaud) – Utiliser ce mode pour garder les aliments au chaud jusqu'au moment de servir. NE PAS utiliser le mode Warm (Réchaud) pour réchauffer les restes ou pour cuire les aliments (puisque la température n'est pas suffisamment chaude pour le faire).





Étape 3: RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Votre mijoteuse numérique est munie d'une minuterie numérique de 24 heures pouvant accommoder tous vos besoins en cuisson lente.

Pour régler la minuterie, appuyer sur les flèches **Up (Haut)** ou **Down (Bas)** pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson par incréments de 30 minutes.

Étape 4: DÉBUT DE LA CUISSON

REMARQUE: La mijoteuse démarre la cuisson uniquement lorsque vous appuyez sur le bouton **Start/Cancel (Démarrer/ Annuler).**



Après avoir appuyé sur le bouton, **Start (Démarrer)** cessera de clignoter et demeurera allumé. **Press Start to Cook (Appuyer pour démarrer la cuisson)** et l'option disparaîtra de l'écran. **Time Remaining (Durée restante)** apparaîtra, indiquant la durée de cuisson restante. La durée restante s'affichera, avec un compte à rebours, jusqu'à ce que la durée de cuisson soit terminée.

Pour changer le mode de cuisson ou la durée:

Si vous décidez de changer le mode de cuisson ou la durée pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les flèches **Up (Haut)** ou **Down (Bas)** pour les ajuster en conséquence. La durée s'ajustera par incréments de 30 minutes.

Pour annuler un cycle:

Si vous devez annuler un cycle de cuisson pour quelque raison que ce soit, appuyer simplement sur le bouton **Start/Cancel (Démarrer/ Annuler),** la mijoteuse s'éteindra et retournera au mode par défaut. Les modes de cuisson par défaut réapparaîtront et le bouton **Start/ Cancel (Démarrer/Annuler)** clignotera.



Étape 5: RÉCHAUD AUTOMATIQUE

À la fin de la durée de cuisson désignée, la mijoteuse sonnera une fois et affichera **Cooking Complete (Cuisson complète).** Puis, la mijoteuse passera automatiquement au mode **Warm (Réchaud)** jusqu'au moment de servir (jusqu'à 4 heures). Ainsi, même si vous êtes en retard, il n'y a pas lieu de s'inquiéter. Vos aliments seront chauds et prêts à manger lorsque vous le serez.

Étape 6: ARRÊT ET SERVICE

Avant de servir, appuyer sur le bouton **Start/ Cancel (Démarrer/Annuler)** si la mijoteuse est encore en fonction. Ensuite, agripper la fiche de manière sécuritaire et la retirer de la prise.

⚠ Avertissement

- **NE PAS** cuire les aliments au mode **Warm (Réchaud).** Ceci pourrait résulter en un empoisonnement alimentaire. Le mode **Warm (Réchaud)** est conçu pour garder les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
- **NE PAS** réchauffer les restants dans la mijoteuse. Ceci pourrait résulter en un empoisonnement alimentaire. Réchauffer plutôt les restants sur la cuisinière ou dans le micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient chauds, puis placer dans la mijoteuse pour garder au chaud jusqu'au moment de servir.

⚠ Mise en Garde

Faire preuve de prudence en retirant le couvercle en verre. Veiller à utiliser les poignées froides au toucher ou les poignées du pot, ainsi que des mitaines de cuisine au moment de toucher la base de la mijoteuse. Soulever doucement le couvercle en verre afin d'éviter les brûlures pouvant être causées par la vapeur qui s'échappe. Utiliser les poignées du pot ou des mitaines de cuisine pour retirer le pot de la mijoteuse, au besoin. Ne jamais placer la mijoteuse chaude ou le pot directement sur une table en bois ou toute autre surface non résistante à la chaleur.
Après le service-tout restant de nourriture et réfrigérer dans des contenants. Ne pas utiliser le pot en céramique pour ranger les aliments.

CONSEILS POUR UNE CUISSON RÉUSSIE

Votre mijoteuse numérique Calphalon vous permet de créer des plats dignes d'un restaurant, parfaits pour un plaisir sans effort, ainsi que des repas de tous les jours. Amusez-vous à ajouter une touche gourmet à vos recettes à cuisson lente préférées. Nous avons réuni quelques conseils utiles pour vous aider à démarrer.

Adaptation de recettes

Puisque vous devenez familier avec votre nouvel appareil, nous voulons vous faire part de quelques suggestions pour adapter vos recettes traditionnelles pour la mijoteuse. Vous voudrez commencer à regarder les livres de recettes pour mijoteuse pour trouver des recettes similaires à celles que vous désirez adapter. Elles vous serviront de guide pour la durée et la température de cuisson. De plus, référez-vous à la section **Réglages suggérés** à la **page 39** et à notre collection de **recettes pour la mijoteuse** débutant à la **page 44.**

Pourquoi la chaleur humide?

En général, la cuisson lente est une méthode de cuisson par chaleur humide. La vapeur s’accumule sous le couvercle en verre pendant la cuisson, ce qui permet de maintenir l’humidité de façon naturelle pendant la cuisson. Ce genre de cuisson est particulièrement adapté pour attendrir les aliments et pour développer des saveurs pendant que ceux-ci mijotent.



Conseils pour la cuisson lente:

- Lorsque vous utilisez des recettes traditionnelles pour la mijoteuse, réduire le liquide d'environ la moitié, à moins de faire de la soupe ou du riz à grains longs.
- Si vous soulevez le couvercle à la fin de la cuisson et constatez qu'une trop grande quantité de liquide s'est accumulée pendant la cuisson, retirer le couvercle. Régler la mijoteuse à **High (Élevé)** pendant 30 minutes et une certaine quantité de liquide s'évaporera.
- Couper les légumes en morceaux d'environ 1 pouce, de façon à ce qu'ils soient en petites bouchées, et cuisent uniformément.
- Réserver les légumes plus tendres (comme le brocoli et les asperges), les pâtes et le riz à cuisson rapide (étuvé), et les ajouter pendant les 30 dernières minutes de cuisson.
- Les produits laitiers ont tendance à se détériorer au cours d'un long processus de cuisson. Il est préférable de les ajouter environ 30 minutes avant la fin de la cuisson.
- Les fruits de mer devraient être ajoutés pendant la dernière heure de cuisson afin d'éviter une surcuisson.
- Brunir les viandes, comme la viande hachée, avant de les ajouter dans la mijoteuse pour un goût plus riche. Et, trancher les gros morceaux de viande (comme un morceau à braiser) en morceaux avant de les placer dans la mijoteuse.
- Pour la cuisson lente d'un rôti, ajouter environ 1 tasse de liquide (p. ex., bouillon de bœuf ou de légumes) au pot en céramique pour un rôti de 2½ à 3lb.
- La température, la taille et la densité des ingrédients affecteront la durée de cuisson. Vérifier les aliments cuits à l'aide d'un thermomètre à viande, si possible, pour vous assurer qu'ils atteignent une température interne de 160˚F.

Conseil:

Rappelez-vous de laisser le couvercle en verre en place pendant la cuisson. Chaque fois que le couvercle en verre est retiré, la température de la mijoteuse baisse de 10 à 15 degrés environ. Selon cette baisse de température, la durée de cuisson s’avérera plus longue d’environ 20 minutes ou plus.

Réglages suggérés

Le tableau suivant est conçu à titre de guide général pour choisir les durées et les températures appropriées. Faites l'essai avec vos aliments et vos recettes préférées pour déterminer les cycles de cuisson idéale.

Aliments	Réglages suggérés Sélectionner **UN** des réglages ci-après pour établir la durée de cuisson.		
	HIGH (élevé)	LOW (bas)	AUTO (réchaud)
Côtes levées barbecue	4 heures	8 heures	6 heures
Bœuf braisé	4 à 5 heures	8 à 10 heures	6 à 8 heures
Soupe, ragoût ou chili	4 à 5 heures	8 à 10 heures	6 à 8 heures
Côtelettes de porc	3 heures	6 heures	4 heures
Ailes de poulet barbecue (brunies), en sauce	2 heures	4 heures	
Boulettes de viande cocktail (cuites), en sauce	1 heure		

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage

1. **ANNULER** – Appuyer sur le bouton **Start/Cancel (Démarrer/Annuler)** si la mijoteuse est encore en fonction.
2. **DÉBRANCHER** – Débrancher avec soin le cordon d'alimentation de la mijoteuse de la prise électrique.
3. **RETIRER LES RESTANTS** – Retirer les aliments restants et les placer dans un contenant avant de réfrigérer. Ne pas ranger les restants dans le pot.
4. **REFROIDIR** – Laisser refroidir la mijoteuse avant de procéder au nettoyage. Après usage, les pièces en métal de la base seront chaudes.

⚠ Avertissement

Débrancher la mijoteuse avant le nettoyage. Tout manquement peut causer un risque de blessure grave et une décharge électrique.

Nettoyage de la mijoteuse

- Laisser refroidir la mijoteuse et retirer le pot en céramique.
- Laver le pot et le couvercle en verre au lave-vaisselle, si désiré. Ou laver dans l'eau savonneuse tiède, à la main. Rincer et sécher à fond.
- Essuyer la base de la mijoteuse à l'aide d'un tissu propre et humide. NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer, puisqu'ils peuvent égratigner la surface de la mijoteuse. NE PAS immerger la base de la mijoteuse, le cordon ou la fiche dans l'eau. Le fait d'immerger la base dans l'eau peut être dangereux et annulera la garantie.
- Placer le pot dans la base de la mijoteuse et placer le couvercle en verre par-dessus.

REMARQUE: Ne pas faire fonctionner la mijoteuse sans le pot en céramique en place.

RANGEMENT



Enrouler le cordon électrique sous la mijoteuse pour un rangement facile. Ranger la mijoteuse en position debout sur une surface propre, sèche et de niveau. Ne pas ranger d'objet sur la surface de la mijoteuse.

FOIRE AUX QUESTIONS

Ma mijoteuse ne chauffe pas. Que dois-je faire?
Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit branché dans une prise appropriée. Consulter **la page 30** pour les renseignements relatifs aux exigences électriques. Puis, veillez à sélectionner le mode de cuisson et la durée. Finalement, appuyez sur le bouton **Start/Cancel (Démarrer/Annuler)** pour démarrer la cuisson.

Comment puis-je savoir quel mode de cuisson choisir?
Reportez-vous à notre tableau pratique des **Réglages suggérés** à la **page 39.** Aussi, vous voudrez peut-être regarder des recettes existantes pour mijoteuse. Elles offrent les durées suggérées et les réglages de cuisson. La majorité des aliments peuvent être cuits au réglage **Low (Bas)** ou **High (Élevé).** Cela dépend de la durée disponible pour la cuisson et le niveau de tendreté que vous désirez. Plus longue est la cuisson, plus tendre sera la nourriture. Vous voudrez peut-être vous rendre la vie plus facile lorsqu'il s'agit des commandes en vous servant du mode **Auto**, qui est spécifiquement conçu pour passer à Low (Bas) pour le reste de la durée de la cuisson programmée après avoir cuit à High (Élevé) pendant 2 heures.

J'ai fait cuire mes aliments pendant la durée mentionnée, mais ils ne sont pas bouillants. Que pourrait être le problème? Assurez-vous que vous n'avez pas démarré la cuisson avec des ingrédients congelés. Tous les aliments placés dans la mijoteuse doivent être décongelés avant de procéder à la cuisson. Assurez-vous que la mijoteuse ne soit pas trop remplie. L'USDA recommande de remplir une mijoteuse entre la moitié et le trois quarts. Finalement, veillez à couper les gros morceaux de viande ou de poulet en morceaux plus petits avant la cuisson.

Ma nouvelle mijoteuse semble cuire plus rapidement que ma précédente achetée il y a 20 ans. Est-ce possible? Oui. Pour respecter les normes de salubrité des aliments, les mijoteuses fabriquées aujourd'hui cuisent à des températures légèrement plus élevées que les anciens modèles. Donc, vous trouverez que les aliments deviennent chauds et très humides plus rapidement.

Lorsque je cuisine des repas familiaux, je manque souvent d'espace dans mon four régulier. Puis-je utiliser ma mijoteuse pour servir des plats, tels que des pommes de terre en purée? Si oui, quel mode devrais-je utiliser? Oui. Enduisez simplement votre pot en céramique d'un aérosol à cuisson antiadhésif et versez les pommes de terre en purée. Poser le couvercle et régler la mijoteuse à **Warm (Réchaud).** De cette façon, les pommes de terre (ou autres plats d'accompagnement) resteront chaudes sans être brûlées. Pour un service buffet, assurez-vous que le cordon de la mijoteuse soit hors de la portée des invités, afin qu'ils ne s'entremêlent pas pendant le service.

Il y a eu une panne d'électricité et j'ai découvert que ma mijoteuse froide, remplie d'aliments, reposait sur le comptoir depuis plusieurs heures. Si je fais cuire la nourriture à la vapeur chaude, les aliments seront-ils salubres? Comme le dicton le mentionne, « En cas de doute... jetez-les ». La nourriture qui repose à température ambiante plus de deux heures n'est plus salubre et devrait être jetée.

GARANTIE

Enregistrez votre mijoteuse numérique – C'est facile!

Veuillez enregistrer votre produit pour assurer que nous ayons les bons renseignements dans notre système pour toute demande de garantie. **Conservez le reçu de vente original.** Si le produit n'a pas été enregistré ou si vous n'êtes pas en mesure de fournir le reçu de vente original, la date de fabrication tiendra lieu de date de début de la garantie.

Prendre quelques minutes pour enregistrer votre produit accélère les demandes de garanties et nous aide à continuer de développer de nouveaux produits et services qui enrichissent votre expérience culinaire. Veuillez visiter **calphalon.com** pour obtenir des détails complets.

Garantie

Garantie limitée d'un an

Calphalon réparera ou remplacera, dans l'année suivant l'achat original, toute mijoteuse numérique d'une capacité de 7 litres présentant un défaut de matière ou de fabrication sous présentation du reçu de vente original. Cette garantie s'applique à condition que la mijoteuse numérique ait servi à un usage résidentiel normal et que ces conseils d'emploi et d'entretien aient été suivis. Ceci exclut les dommages dus à une mauvaise utilisation ou à un abus, notamment un nettoyage non adéquat, la négligence, un accident, une modification, le feu, le vol ou l'utilisation dans un établissement commercial. Des imperfections mineures, des marques de surface résultant de l'expédition et de légères variations de couleur sont normales. La présente garantie exclut les dommages indirects ou consécutifs sauf dans les provinces où la législation ne permet pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages. Si le produit n'a pas été enregistré auprès de Calphalon ou si vous n'êtes pas en mesure de fournir le reçu de vente original, la date de fabrication tiendra lieu de date de début de la garantie. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez disposer d'autres droits qui varient selon les provinces.

Service à la clientèle

Nous voulons connaître votre opinion. Si vous avez une question, un commentaire ou une recommandation, veuillez communiquer avec nous par l'intermédiaire de notre site Web, par téléphone, par télécopieur ou par la poste.

Veuillez ne pas retourner le produit au magasin. Veuillez communiquer directement avec nous pour toute question ou tout commentaire concernant votre mijoteuse. Nous vous remercions!

Site Web
calphalon.com

Numéro sans frais
1 800 809-7267

du lundi au vendredi entre
8 h et 17 h HNE

Télécopieur
419 666-2859

Écrivez-nous
Calphalon Customer Service
P.O. Box 583
Toledo, OH 43697 É.–U.

(VEUILLEZ NE PAS envoyer les articles retournés à cette adresse)

RECETTES

Jarrets d'agneau braisés avec tomate et fenouil

6 portions

Ingrédients
2 c. à soupe de farine tout usage
2 c. à soupe d'huile d'olive
6 jarrets d'agneau, (environ 12 oz chaque avec os)
2 tasses d'oignon, coupés en dés
2 tasses de carottes, pelées et coupées en dés
2 tasses de bulbes de fenouil, coupés en dés
4 gousses d'ail, pelées et écrasées
2 feuilles de laurier
10 brins de thym, attachés avec de la ficelle
3 c. à soupe de pâte de tomate
2 tasses de tomates en conserve, écrasées avec jus
2 tasses de vin rouge sec
5 tasses de bouillon de poulet ou d'agneau
Sel et poivre, au goût

Garniture
3 c. à soupe de persil italien, haché

Instructions
Dans un bol moyen, ajouter la farine, ½ c. à thé de sel et ⅛ c. à thé de poivre. Enrober les jarrets d'agneau de farine assaisonnée. Faire chauffer à feu moyen dans une poêle ou une poêle pour omelette Calphalon de 12 po. Ajouter 2 c. à thé d'huile d'olive. Saisir les jarrets sur tous les côtés jusqu'à l'obtention d'une couleur brun doré. Retirer les jarrets d'agneau et les placer dans la mijoteuse.

Dans la même poêle, ajouter les oignons et les faire cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 2 minutes. Ajouter les carottes et le fenouil et continuer de cuire pendant 3 à 5 minutes. Ajouter l'ail, les feuilles de laurier, le thym ficelé et la pâte de tomates. Continuer de faire sauter encore 2 minutes. Ajouter le vin rouge et réduire le liquide de moitié tout en mélangeant pour enlever les petits morceaux du fond de la poêle. Verser le mélange sur les jarrets d'agneau et ajouter les tomates avec leur jus et le bouillon. Placer le couvercle sur la mijoteuse et cuire pendant **8 heures en utilisant le mode Auto** ou pendant **2 heures à High (Élevé)** ou **6 heures à Low (Bas)**. Après 6 heures, l'agneau devrait se défaire facilement de l'os, dégraisser au besoin, retirer le thym ficelé, les feuilles de laurier, rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre. Ajouter le persil fraîchement haché. Servir avec du riz, des pommes de terre ou du pain croustillant.

Chili con Carne avec piments chipotle et coriandre

8 à 12 portions

Ingrédients
3 lb. de bœuf maigre haché (ou dinde hachée)
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 tasses d'oignons, finement hachés
4 gousses d'ail, en purée
2 c. à soupe de cumin moulu, grillé
4 c. à soupe de chili en poudre (essayer une variété de mélanges de chili en poudre tels que ancho et chipotle)
⅛ c. à thé de poivre de Cayenne
1 c. à soupe de piment chipotle en conserve dans une sauce adobo, haché
4 tasses de tomates prune en conserve, grossièrement hachées
½ tasse de bouillon de bœuf
2 feuilles de laurier
Tiges ficelées de coriandre
1 boîte de 12 oz de haricots rouges, égouttés et rincés
1 boîte de 12 oz de haricots blancs, égouttés et rincés
½ tasse de coriandre, finement haché

Garniture
1 tasse de fromage Monterrey Jack, râpé
1 tasse de crème sure
1 botte d'oignons verts, finement hachés
2 limes, coupées en tranches
Croustilles de tortilla

Instructions
Faire chauffer à feu moyen une poêle pour omelette antiadhésive Calphalon de 12 po. Ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive et chauffer pendant 1 minute. Ajouter le b'uf et faire brunir. Retirer le gras excédentaire et transférer le bœuf à la mijoteuse. Dans la même poêle, ajouter les oignons et cuire jusqu'à ce qu'ils soient transparents, environ 2 à 3 minutes. Ajouter l'ail et continuer de cuire à feu moyen 1 minute de plus. Veiller à ne pas brûler l'ail. Transférer au pot de la mijoteuse. Ajouter le cumin, le chili en poudre, le poivre de Cayenne, les piments chipotle, les tomates, le bouillon de bœuf et les feuilles de laurier. Placer le couvercle sur la mijoteuse et cuire pendant **2 heures à High (Élevé)** et **½ heure à Low (Bas)**. Ajouter les haricots, assaisonner de sel et de poivre et cuire à **Low (Bas) pendant 30 minutes**. Ajouter la coriandre et bien mélanger. Servir avec du fromage Monterrey Jack râpé, de la crème sure, des oignons verts, des limes et des croustilles de tortilla fraîches.

Bout de côtes de bœuf braisé à la papaye et à la sauce hoisin

8 portions

Ingrédients

3 lb. de bouts de côtes de bœuf, d'environ 2 po de longueur.
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 oignon, finement haché
4 gousses d'ail hachées
4 c. à soupe de pâte de tomate
½ tasse de sauce hoisin
¼ tasse de sauce soya
3 tasses de bouillon de bœuf
2 feuilles de laurier
1 papaye pelée, épépinée et coupée en dés

Instructions

Assaisonner les côtes avec du sel et du poivre. Faire chauffer un faitout Caphalon de 5 litres à feu moyen. Ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive et faire chauffer pendant 1 minute. Saisir les bouts de côtes, de tous les côtés. Retirer les côtes du faitout et les ajouter à la mijoteuse. Retirer le gras excédentaire du faitout, et ajouter 1 c. à soupe d'huile d'olive, faire chauffer pendant 1 minute. Ajouter les oignons et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'ail et faire sauter 1 minute de plus. Ajouter la pâte de tomates et faire sauter environ 1 minute tout en mélangeant bien. Transférer le mélange d'oignons à la mijoteuse et remuer pour bien enrober les côtes.

Ajouter tous les autres ingrédients à la mijoteuse, placer le couvercle et cuire pendant **10 heures au mode Auto** ou **2 heures au mode High (Élevé) et 8 heures au mode Low (Bas)**. À la fin de la durée de cuisson, les côtes devraient être tendres et se défaire facilement de l'os. Retirer les côtes du liquide, mettre de côté et couvrir d'aluminium pour garder au chaud. Retirer et jeter les feuilles de laurier, mettre soigneusement le mélange dans un mélangeur et réduire en une purée lisse. Rajouter le liquide en purée à la mijoteuse, ajouter les côtes et servir lorsque c'est prêt. Servir avec du riz au jasmin ou de la purée de patates douces.

Cassoulet de porc et de haricots ronds blancs

8 à 12 portions

Ingrédients

3 lb. d'épaule de porc désossée, coupée en dés de 1 po
2 tasses d'oignons, coupés en dés
4 gousses d'ail, émincées
3 c. à soupe d'huile d'olive
2 tasses de bouillon de poulet
3 tasses de tomates en conserve avec jus, grossièrement hachées
4 tasses de carottes, pelées et coupées en rondelles de ½ po
2 tasses de haricots ronds blancs, rincés
3 brins de romarin frais
6 tiges de thym frais
1 c. à thé de sel de mer
½ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

Garniture

2 c. à soupe de persil italien frais, haché

Instructions

Dégraisser le porc et couper en dés de 1 po. Préchauffer la poêle pour omelette Calphalon de 12 po, ajouter de l'huile d'olive et faire chauffer une minute de plus. Saisir le porc de tous les côtés et l'ajouter à la mijoteuse. Dans la même poêle, faire cuire les oignons et l'ail jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter les oignons et l'ail ainsi que le reste des ingrédients à la mijoteuse puis cuire pendant **8 heures au mode Auto** ou **2 heures au mode High (Élevé) et 6 heures au mode Low (Bas)**. Après 4 heures, quand le porc est tendre, vérifier l'assaisonnement et ajouter sel et poivre au besoin. Retirer les brins de romarin et de thym puis ajouter du persil. Servir avec du pain français croustillant chaud, du riz ou une purée de pommes de terre.

Ratatouille

8 à 12 portions

Ingrédients

2 grosses aubergines, pelées et coupées en dés de 1 po
Sel de mer
2 c. à soupe d'huile d'olive
3 tasses d'oignons, coupés en dés
½ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
5 gousses d'ail, en purée
3 c. à soupe de pâte de tomate
3 tasses de tomates prune fraîches, coupées en dés (environ 6 tomates)
3 tasses de tomates prune, grossièrement hachées avec jus
2 tasses de poivrons d'Amérique rouges, épépinés et coupés en dés de 1 po
1 tasse de poivrons d'Amérique jaunes, épépinés et coupés en dés de 1 po
3 tasses de zucchinis verts, coupés en dés
2 tasses de zucchinis jaunes, coupés en dés
3 c. à soupe de thym séché
3 c. à soupe de basilic frais, haché

Instructions

Saupoudrer l'aubergine de sel et laisser reposer dans une passoire pour égoutter entre 30 min et 1 heure. Retirer l'excès d'eau. Rincer l'aubergine sous l'eau et assécher avec un essuie-tout. Faire chauffer à feu moyen une poêle pour omelette de 12 po. Ajouter de l'huile d'olive et chauffer pendant une minute de plus. Faire sauter les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le poivre noir et l'ail et poursuivre la cuisson une minute de plus. Transférer le mélange oignons/ail à la mijoteuse. Ajouter la pâte de tomates, l'aubergine, les tomates, les tomates fraîches et en conserve avec leur jus, les poivrons, les zucchinis, le thym séché et ½ c. à thé de sel. Bien mélanger. Placer le couvercle sur la mijoteuse et cuire avec **le mode Auto pendant 3 heures** ou pendant **2 heures avec le mode High (Élevé) et une heure avec le mode Low (Bas)**. Les légumes devraient être tendres, sans perdre leur forme. Ajouter du basilic frais. Servir chaud, à température ambiante, ou réfrigéré.

Jambalaya aux crevettes, poulet et saucisses

8 à 12 portions

Ingrédients

3 c. à thé de gombo filé
¼ c. à thé de sel de mer
½ c. à thé de moutarde sèche
3 c. à thé de thym frais, haché
3 c. à thé de cumin moulu, grillé
2 feuilles de laurier
¼ c. à thé de poivre de Cayenne
Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût.
3 c. à soupe d'huile d'olive
2 lb. de poitrine de poulet, épiautée/désossée, coupée en dés
1 lb. de saucisse chorizo fraîche, coupée en tranches épaisses de ½ po
1 tasse d'oignon, finement haché
½ tasse de céleri, finement haché
1 tasse de poivron rouge, finement coupé en dés
4 gousses d'ail, émincées
4 tasses de riz long grain
10 tasses de bouillon de poulet
½ lb de crevettes de calibre 21-25, décortiquées et déveinées.
2 tomates prune, épépinées et coupées en dés
3 c. à soupe de persil italien frais, haché

Instructions

Combiner dans un bol le gombo filé, le sel de mer, la moutarde sèche, le thym, le cumin, les feuilles de laurier, le poivre de Cayenne, et mettre de côté. Faire chauffer une poêle pour omelette antiadhésive Calphalon de 12 po ou une sauteuse de 3 litres à feu moyen et ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive. Assaisonner le poulet avec le sel et le poivre noir puis saisir de tous les côtés. Transférer le poulet dans un saladier. Dans la même poêle, faire revenir les saucisses et les transférer dans le saladier avec le poulet. Dans la même poêle à feu moyen, chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive et faire sauter les oignons pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le céleri, les poivrons rouges et l'ail puis faire revenir une minute de plus. Transférer dans un grand saladier. Ajouter le mélange d'épices et le riz aux légumes puis mélanger les ingrédients. Ajouter le poulet et les saucisses dans la mijoteuse. Recouvrir avec le mélange de riz et ajouter le bouillon au mélange. Cuire pendant **2 heures au mode High (Élevé)**. Ajouter les crevettes et les tomates, mélanger et cuire pendant **30 minutes au mode Low (Bas)**. Retirer les feuilles de laurier, incorporer le persil, vérifier une dernière fois l'assaisonnement (sel et poivre) et servir.

Chili aux haricots blancs et andouille
12 portions

Ingrédients
1 boîte de 15½ oz de haricots cannellini, égouttés et rincés
1 boîte de 15½ oz de haricots de Lima, égouttés et rincés
1 boîte de 15½ oz de haricots ronds blancs, égouttés et rincés
2 poireaux, tranchés en morceaux de ½ po
1 gros oignon, haché
2 poivrons d'Amérique rouges, épépinés et coupés en morceaux de 1 po
4 carottes moyennes, tranchées en rondelles de ½ po
2 tiges de céleri, tranchées en morceaux de 1 po
2 paquets de 12 oz d'andouille style cajun entièrement cuite, tranchée en morceaux de 1 po
2 gousses d'ail, émincées
1 c. à thé de sel, ou au goût
½ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à thé de feuilles de thym frais, hachées
1 feuille de laurier
3 tasses de bouillon de poulet
4 tasses de chou vert frisé, haché

Instructions
Placer tous les ingrédients dans la mijoteuse à l'exception du chou vert frisé. Couvrir et faire cuire à **High (Élevé) pendant 4 heures** ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres, mais encore fermes. Ajouter le chou vert frisé pendant les 30 dernières minutes de cuisson. Garder le chili au chaud en vous servant du mode **Warm (Réchaud)** jusqu'au moment de servir. Servir chaud sur du riz cuit ou du pain de maïs.

Remarque:

Remarque:

Remarque:



A Newell Rubbermaid Company

calphalon.com